

Morue: 111890010212844

Plan de travail à gaz fry top lisse plaque abaissée 7 Kw 40x70x25h cm



Description

Friteuse à gaz de comptoir avec plaque lisse, construction en acier inoxydable. Boutons en matériau athermique avec sérigraphie fonctionnelle sur le bord.

Montée en température rapide et maintien de la chaleur grâce à des **brûleurs à 2 branches à combustion optimisée**, adaptés au travail à haute température, avec robinet thermostatique, 8 positions de sécurité pour les thermocouples et flamme pilote. Régulation de la température **entre 150°C et 315°C**. Sécurité assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme de la veilleuse.

Plaque unique abaissée de grandes dimensions en acier inoxydable spécial usiné avec une finition lisse qui permet une excellente transmission de la chaleur en termes de chauffage et **poli miroir** pour garantir des propriétés anti-adhérentes et un nettoyage rapide conformément aux réglementations en vigueur.

Plan de travail incliné face au trou d'évacuation de la graisse. **Grand trou sur le plan de cuisson** pour l'évacuation de la graisse dans un **réceptacle d'une capacité de 1,3 litre**, placé

sous le plan de cuisson lui-même et fourni de **série**.

Capuchon en téflon pour boucher l'orifice d'évacuation en cas de cuisson avec film d'huile, disponible sur demande.

Plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.

Finition du dessus découpée au laser pour assurer un accouplement "tête à tête" des dessus et une liaison des dessus entre eux.

Testé avec du méthane ou du gaz GPL selon les besoins de l'utilisateur.

Dimensions

Dimensioni esterne	400x700x250 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Gaz
Peso	32 kg
Potenza Gas	7 kW
Superficie	lisse
Temperatura d'esercizio	+150 +315 °C